

VINUM klassiert die besten Marken

Klassierungen sind Eselsbrücken – und wie diese nicht in Stein gehauen. Darum veröffentlichten wir Jahr für Jahr die Klassierung der besten grossen Marken anhand aktueller Eindrücke und Verkaufsergebnisse. Billecart-Salmon, endlich wieder in unseren Guides, hält neu Einzug, und Philipponnat, Ayala und Gosset sind die drei Ein- und Aufsteiger, die das Dutzend an der Spitze sprengen...

1. Jacquesson

2. Krug

3. ^{ex aequo} Bollinger Deutz

4. ^{ex aequo}

Billecart-Salmon
Louis Roederer
Taittinger
Gosset
Pol Roger

5. ^{ex aequo}

Charles Heidsieck
Henriot
Philipponnat
Ayala
Ruinart

Die Grössten, die Besten, die Schönsten

Schäumer des Jahres

Champagne Jacquesson

Aÿ Vauzelle Terme 2002

20/20

2002 Avize "Champ Cain", Champagne Jacquesson

20/20

2002 Ay "Vauzelle Terme", Champagne Jacquesson

Nein, wir haben (leider) keine Aktien im Hause Jacquesson. Und bestechen lassen haben wir uns auch nicht – so etwas haben die «Jacquesson-Brothers» Jean-Hervé und Laurent Chiquet auch gar nicht nötig. Bestehend sind einzig ihre Weine. Denen allein ist zu verdanken, dass an dieser Stelle zum zweiten Mal in Folge eine Jacquesson-Cuvée steht.

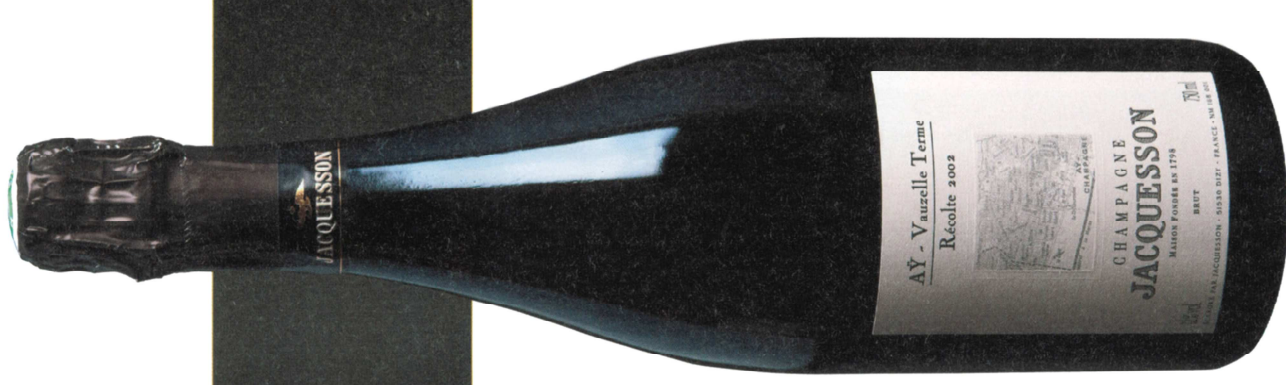
Der Jahrgang 2002 scheint bei Jacquesson einen neuen Höhepunkt: darzustellen. Die Weine sind seit 1996 noch konsequenter, noch kompromissloser, noch charaktervoller, noch weiniger geworden, und die Lagen-Cuvées wurden noch einmal diversifiziert. Der Aÿ Vauzelle Terme ist ein Monocru aus der Montagne de Reims. Mit dem, was man sich gemeinhin unter Champagner vorstellt, hat diese einmalige Cuvée nur wenig zu tun. Das Einzige, was sie von einem grossen roten Burgunder unterscheidet, ist ihre Farbe – und die Tatsache, dass sie schäumt. Schade, dass es nur wenige Tausend Flaschen davon gibt...

Unser Kommentar:

Die fruchtige Nase eines leicht gereiften Rotweins, mit Noten von roten Beeren und Gebäck; ungemein wenig auch im Mund, man hat wie oft bei diesen Weinen einen Eindruck, Trauben zu kauen, das Ganze ist beeindruckend lang und authentisch, als hätte man direkt und ohne Federlesen Trauben in die Flasche gefüllt. Umwerfend. Unbedingt reifen lassen! Ein grosser roter Burgunder in einer Flasche Champagner! Wie muss das in zehn Jahren schmecken! Der beste «junge» Champagner, den ich bis heute getrunken habe.



vinum extra
champagner 2011



Jacquesson

Kleines Handelshaus an der Montagne de Reims mit eigenen Reben, das in den letzten 15 Jahren in die absolute Spitze vorgestossen ist. Erstklassige, besonders charaktervolle, langlebige Weine für Kenner

18

Champagne Jacquesson

Dizy Corne Bautray

Kommentar: Von zurückhaltender Art, ungemein wenig und fruchtig, aber, auch im Vergleich zum Avize, noch sehr jugendlich, noch weniger expressiv, von majestätischer, geradliniger Art, dicht und lang; muss unbedingt reifen.

20

Champagne Jacquesson

Avize Champ Cain

Kommentar: Umwerfend mineralische Nase, komplex und unbeschreiblich, mit rauchigen und butterigen Komponenten; von grösster Finesse, so elegant und fein wie sonst kaum ein Wein, mit cremiger Perlage, lang, umwerfend, herrlich, grossartig... die Worte fehlen. Die Kunst des Weglassens, die absolute Finesse, nicht die Wucht.

Champagne Jacquesson

Aÿ Vauzelle Terme

Kommentar: Die fruchtige Nase eines leicht gereiften Rotweins, mit Noten von roten Beeren und Gebäck; ungemein wenig auch im Mund, man hat, wie oft bei diesen Weinen, den Eindruck, Trauben zu kauen, das Ganze ist beeindruckend lang und authentisch, als hätte man direkt und ohne Federlesen Trauben in die Flasche gefüllt. Umwerfend. Unbedingt reifen lassen! Ein grosser roter Burgunder in einer Flasche Champagner! Wie muss das in zehn Jahren schmecken! Der beste junge Champagner, den ich in meinem Leben getrunken habe. Entzieht sich allen Kategorien. Schade, gibt es doch nur wenige Tausend Flaschen davon...